POSITIONS

La lettre des protéines végétales

N° 74 | Février 2021

sommaire

Brèves p. 1

- Salon de l'Agriculture : 2021, une année pas comme les autres
- 3e Rencontres francophones sur les légumineuses
- Le GPN a organisé son premier colloque
- Protein Connect 2021 : deux start-ups labellisées
- Terres Univia publie ses statistiques sur les plantes riches en protéines
- Les alternatives végétales à la viande rouge, bénéfiques pour la santé du coeur

Comment les applis mobiles alimentaires évaluent-elles les produits à base de protéines végétales ? p. 3

BRÈVES

SALON DE L'AGRICULTURE : 2021, UNE ANNÉE PAS COMME LES AUTRES

« *La fin du mois de février est depuis plus de 50 ans le moment en France, pendant lequel l'agriculture est mise en lumière. Nous ne pourrons malheureusement tenir le rendez-vous dans sa forme habituelle en 2021 mais nous ferons tout pour que ce secteur si nécessaire à notre quotidien, trouve des moyens d'expression à la hauteur* », indique Valérie Le Roy, directrice du Salon international de l'Agriculture (SIA). L'équipe d'organisation travaille à un autre format : organiser une semaine de l'agriculture française, du 13 au 24 mai 2021. Tout au long de cette semaine, des événements auront lieu à travers la France afin de soutenir les rencontres entre le monde agricole et les Français, et développer les échanges et la pédagogie.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE
Printemps 2021

3e RENCONTRES FRANCOPHONES SUR LES LÉGUMINEUSES

Les 3e Rencontres francophones sur les légumineuses (RFL) se tiendront en visioconférence du 24 au 26 février 2021. Rendez-vous unique entre tous les acteurs du développement, des filières et de la recherche, ces rencontres permettent de croiser les regards, partager les connaissances et accélérer l'innovation autour des légumineuses.

En savoir plus : *https://www.rfl-legumineuses.com/*

Création : Symbiotik - Crédits photos : 123RF - Jasminko Ibrakovic

LE GROUPE PROTÉINES NUTRITION A ORGANISÉ SON PREMIER COLLOQUE

Contexte sanitaire oblige, c'est en ligne que le GPN (Groupe Protéines Nutrition) a organisé son premier colloque le 14 janvier dernier, avec plus de 100 participants.
Après une note introductive sur l'évolution de l'offre en protéines végétales sur le marché agro-alimentaire, la matinée s'est articulée autour de quatre interventions, reprenant les quatre grands axes sur lesquels le GPN se mobilise, à savoir :

- l'approche socio-économique, avec l'intervention. Louis-Georges Soler (INRAE) sur *« augmenter la consommation de protéines végétales ? quels déterminants ? »*
- l'axe nutrition-santé, avec celle de Daniel Tomé (AgroParis Tech) : *« vers des régimes plus riches en plantes : peut-on maintenir un apport optimal en protéines ? »*
- l'approche technico-fonctionnelle, abordée par Frédéric Baudoin (Improve) qui s'est intéressé à la *« relation entre les fonctionnalités des ingrédients protéines et leurs applications ».*
- et enfin, l'axe environnemental, avec l'intervention de Marie-Hélène Jeuffory (INRAE) sur les *« impacts agronomiques et environnementaux des légumineuses dans les systèmes agricoles ».*

Un temps d'échange a clos la matinée, permettant de répondre aux questions des participants.
Rappelons que le GPN a été fondé en décembre 2019, à l'initiative de la FNCG (Fédération nationale des industries de corps gras). Présidé par Jean-Michel Chardigny (directeur de recherches à INRAE), il est un lieu d'échanges et de partages inédit entre le monde académique et industriel, permettant une approche intégrée et complète du sujet des protéines végétales et de la nutrition.

GPN

PROTEIN CONNECT 2021 : DEUX START-UPS LABELLISÉES

27 start-ups de sept pays différents (France, Italie, Espagne, Suède, Suisse, Bulgarie et Togo) et portant des innovations dans le domaine des protéines végétales (et nouvelles ressources) ont participé à la première édition du challenge Protein Connect, un concours annuel organisé par Protéines France et ses partenaires (dont Terres Univia). A l'issue de ce concours : l'obtention d'un label grâce auquel les jeunes entreprises innovantes peuvent profiter d'un tissu riche et varié de nombreux partenaires, mais aussi bénéficier d'une phase de coaching. La finale de cette première édition s'est tenue en visio le 26 janvier. Deux start-ups se sont vues attribuer le label Protein Connect : Agridor (qui a développé une solution de biocontrôle pour lutter contre la bruche de la féverole) et NXT Food (spécialisée dans la production d'alternatives à la viande à base de protéines végétales françaises - blé et pois -). Le jury a également adressé un prix « Coup de pouce » à la start-up Papondu, en guise de soutien et d'encouragement. Cette jeune pousse est en cours de développement d'une alternative végétale aux œufs.

En savoir plus *sur le site de Protéines France*

TERRES UNIVIA PUBLIE SES STATISTIQUES SUR LES PLANTES RICHES EN PROTÉINES

L'édition 2020 du Recueil Statistiques Terres Univia sur les oléagineux et les plantes riches en protéines vient de sortir. Il rassemble tous les chiffres, de la production à la consommation, sur les oléagineux et les plantes riches en protéines en France, dans l'Union européenne et dans le reste du monde.

En savoir plus : *rapport à télécharger en ligne sur le site de Terres Univia.*

LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES À LA VIANDE ROUGE, BÉNÉFIQUES POUR LA SANTÉ DU COEUR

Selon une récente étude publiée dans le *British Medical Journal*, remplacer une partie de la viande rouge consommée par des aliments sources de protéines végétales réduirait le risque de maladies coronariennes. Dans cette vaste étude de cohorte, les chercheurs ont analysé les données de plus de 40 000 hommes suivis pendant plus de trente ans et montré que l'excès de viande rouge augmentait le risque cardiovasculaire. Les chercheurs se sont ensuite intéressés à l'effet d'une substitution de la viande rouge par divers groupes d'aliments. Résultat : par rapport à la consommation de viande rouge (totale, non transformée et transformée), la consommation d'aliments sources de protéines végétales (légumineuses, fruits à coque, soja), mais aussi de produits laitiers et de céréales complètes, était associée à une diminution du risque de maladies coronariennes. Plusieurs hypothèses sont avancées pour expliquer ces observations, dont celle-ci : les sources végétales permettent d'augmenter les apports en acides gras insaturés, fibres, antioxydants, et polyphénols, contribuant à réduire le risque cardiovasculaire.

Source : *Al-Shaar L, Satija A, Wang DD et al. Red meat intake and risk of coronary heart disease among US men: prospective cohort study. BMJ, 2020; m4141*

COMMENT LES APPLIS MOBILES ALIMENTAIRES ÉVALUENT-ELLES LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES VÉGÉTALES ?

Quand un consommateur scanne un produit à base de protéines végétales avec une application mobile alimentaire, quelles informations recueille-t-il ? Les critères mis en avant par les industriels (logos, allégations…) sont-ils pris en compte ? Le produit est-il correctement évalué et noté ? Éclairages avec un récent travail d'étude sur les applications mobiles alimentaires mené par Terres Univia[1].

123RF - Jasminko Ibrakovic

De plus en plus utilisées, les applis mobiles alimentaires ont un réel impact sur les comportements d'achat, et de manière plus large sur les comportements alimentaires des consommateurs.

Yuka, Open Food Facts, Buy or Not… : les applications mobiles alimentaires ont le vent en poupe. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à scanner les produits dans les rayons et à se fier aux recommandations qu'affiche leur téléphone pour leurs achats. Afin d'évaluer le positionnement de ces applis sur les produits issus des filières huiles et protéines végétales, Terres Univia[1] a lancé un travail d'étude sur ce sujet en février 2020. 111 produits de cinq catégories différentes (huiles et margarines ; produits au soja ; légumes secs ; produits « traiteur végétal » ; volailles - pour l'aspect nutrition animale -) ont été passés au crible de sept applications mobiles alimentaires (lire encadré).

Les applications mobiles alimentaires ont le vent en poupe.

+ Méthodologie : 7 applis mobiles, 111 produits scannés

Lancé en février 2020, le travail d'étude mené par Terres Univia s'est intéressé à sept applications mobiles alimentaires, retenues parmi une trentaine d'applications identifiées : Yuka (application n°1 consommateurs), My Label (application ultra-paramétrable), Scan Up (application avec beaucoup de critères, autant sur la santé, que la transformation, ou bien l'environnement), Open Food Facts (application de la base de données éponyme, « Wikipédia » de l'alimentation), ShopAdvizor (application basée sur les notes données par les consommateurs), Siga (application selon le degré de transformation des produits), Buy Or Not (application qui prévient s'il y a une campagne de boycott contre la marque). À la suite d'un benchmarking des produits de la filière, 111 produits ont été retenus pour être passés au crible de ces applications. Pour chacun, ont été scannés (lorsque cela était possible) : une marque distributeur, une marque distributeur bio, une marque nationale, une marque nationale bio, et une marque « premium » hors circuit GMS.

DES AVANTAGES NON PRIS EN COMPTE

D'une manière générale, l'étude montre que les produits issus des filières huiles et protéines végétales ne sont pas correctement mis en avant par ces applications mobiles alimentaires. Selon les produits, de nombreux biais et dysfonctionnements ont été constatés. Concernant les produits au soja par exemple, leurs avantages et caractéristiques ne sont pas mis en avant dans la plupart des applications : soja français non OGM, allégations nutritionnelles de type « riche en protéines »… Même constat pour les légumes secs et les produits de la gamme « traiteur végétal » (cœurs de repas végétaux - alternatives aux steaks et saucisses, galettes - et plats préparés de type mélanges céréales-légumineuses), où de nombreux points forts ne sont pas considérés par les applications : origine France, labels de qualité (IGP, AOC, AOP…), avantages environnementaux des légumineuses, allégations nutritionnelles (source de fibres, de protéines végétales…), aspects sociétaux et éthiques (local, équitable), *etc.* (voir tableau page suivante)

> « Les produits à base de protéines végétales ne sont pas correctement mis en avant par ces applis. »

UNE ÉVALUATION PRÉJUDICIABLE DE LA TRANSFORMATION

Autre biais majeur de ces applications : l'évaluation de la transformation (lire encadré page 6, scores Nova et Siga) peut être très préjudiciable pour certains produits de la filière. Plus un produit est considéré comme « transformé », moins bien il est noté. De fait, les innovations liées à une transformation ne sont pas valorisées, même si elles apportent des avantages nutritionnels et/ou environnementaux. Les boissons et desserts au soja non supplémentés en calcium sont

ainsi mieux notés par les applications en termes de transformation que des boissons et desserts au soja supplémentés en calcium.

DES NOTATIONS DISPARATES

L'étude montre par ailleurs que l'évaluation d'un même produit peut être très différente selon les applications. Par exemple, s'ils sont bien notés sur le plan de la nutrition, certains produits de la gamme « traiteur végétal » souffrent d'un mauvais profil du point de vue de la transformation. Résultat : des notations totalement opposées en fonction des applications, du fait du curseur placé différemment entre profil nutritionnel et score de transformation. Enfin, s'il est une catégorie qui révèle l'opacité des systèmes d'évaluation de ces applications, c'est bien celle des snacks soufflés à base de lentilles. *« Il y a beaucoup de différences inter-applications pour un même produit sans que cela puisse être expliqué, surtout pour les allergènes et*

40% Selon une étude IFOP, les articles les plus scannés sur Yuka sont les plats préparés.

+ Cœurs de repas végétaux > Critères relayés par les applications

	Packaging / attentes des industriels	Yuka	My label	Scan Up	OFF	Shop Advisor	Siga	Buy or not
Cœurs de repas	Nutriscore	non	oui	oui	oui	oui	non	oui
	Sans additif	non	non	non	oui	non	non	non
	Végétarien	non	non	non	oui	oui	non	oui
	Végane	non	non	non	oui	non	non	oui
	Riche en protéines végétales	non	non	non	oui (partiel)	oui (partiel)	non	non
	Source de fibres	non	non	non	oui (partiel)	non	non	non
	Sans viande	non	non	non	non	non	non	non
	Sans huile de palme	non	non	non	oui	non	non	non
	Sans arômes	non	non	non	oui	non	non	non
	Soja français / Origine France	non	non	oui (partiel)	oui (partiel)	non	non	oui
	Sans OGM	non	non	oui (partiel)	oui (partiel)	oui (partiel)	oui (partiel)	oui (partiel)
	Bio	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui
	Commerce équitable	non	oui	non	non	non	non	non
	Sans soja	non	non	non	non	non	non	non

+ Les scores utilisés par les applications

Trois scores sont utilisés dans les applications :
Nova et Siga (scores de transformation), et Nutriscore (score nutritionnel).

- **Le score Nova** divise les aliments en 4 groupes : les aliments non transformés ou minimalement transformés (broyés, fermentés, congelés...) ; les ingrédients culinaires transformés (huiles, farines...) ; les aliments transformés (conserves, pain...) ; et enfin, les aliments ultra transformés (dont la formulation comprend beaucoup de matières premières transformées comme les additifs, et dont le process inclut des procédés agro-industriels complexes).
- **Le score Siga** classe les aliments selon trois critères : le degré de transformation selon les réglementations européennes ; l'évaluation des risques des ingrédients et additifs (selon l'OMS[1], l'EFSA[2] et l'ANSES[3]) ; et les seuils nutritionnels de la FSA[4]. Il subdivise les quatre groupes Nova en 7 groupes différents : 1 « non transformé », 2 « peu transformé », 3 « transformé équilibré », 4 « transformé gourmand », 5 « ultra-transformé équilibré », 6 « ultra-transformé gourmand » et 7 « ultra-transformé à limiter ».
- **Le Nutriscore** associe une couleur à une lettre représentant une échelle de qualité nutritionnelle (de A vert à E rouge), calculée à partir des teneurs en différents nutriments.

[1] *Organisation Mondiale de la Santé*
[2] *European Food Safety Authority*
[3] *Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*
[4] *Food Standard Agency*

> « Les légumes secs et leurs innovations voient leurs profils nutritionnels mis en avant, mais leurs bienfaits et allégations (santé, nutrition, environnement) sont souvent occultés. »

additifs, parfois même pour le Nutriscore, et une véritable difficulté pour comprendre les notes des différents produits pour une même application. Cette catégorie de produits est révélatrice de beaucoup des problèmes soulevés dans l'analyse générale des applications », rapporte Terres Univia.
Enfin, l'interprofession alerte sur les risques en termes de santé publique des alternatives parfois proposées par les applications, par exemple une boisson non supplémentée en calcium proposée à la place d'une boisson supplémentée ; ou encore, un dessert à base de coco ou d'amande en alternative d'un produit au soja, malgré un taux protéique plus bas.

AMÉLIORER L'IMAGE DES PRODUITS DE LA FILIÈRE SUR CES APPLICATIONS

« Il semble nécessaire de travailler collectivement à l'amélioration de la prise en compte des avantages de l'ensemble des produits de la filière pour en améliorer leur image sur ces applications qui seront, dans le monde de demain, des outils incontournables du choix alimentaire des consommateurs », conclut Terres Univia. Suite à cette étude, l'interprofession a rédigé un rapport de recommandations à destination de la filière (diffusable sur demande) ainsi qu'une synthèse[2].

[1] *Interprofession des huiles et des protéines végétales*

[2] *La synthèse est à télécharger en ligne sur le site de Terres Univia*

Editeur: GEPV, 66 rue la Boétie, 75008 Paris
Directeur et responsable de la publication: Hubert Bocquelet
Prix de vente: 0 €
Date de dépôt légal : Février 2021
ISSN: 2426-0746